Feel Maestro at home ®

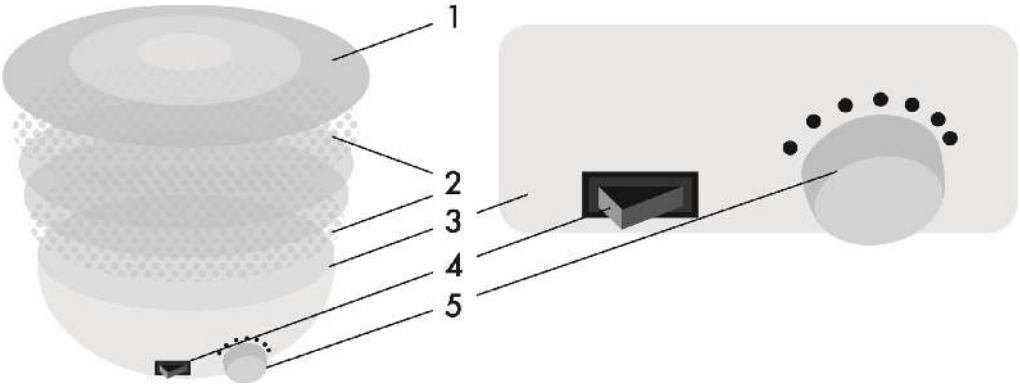
EN	**Owner's manual.** Food dehydrator
DE	**Bedienungsanleitung.** Lebensmittel Dehydrator
PL	**Instrukcja obsługi.** Suszarka elektryczna do owoców i warzyw
RO	**Manualul proprietarului.** Uscător electrictric:
RU	**Руководство по эксплуатации.** Сушилка электрическая
UA	**Керівництво з експлуатації.** Електрична сушарка



Model/Модель: **MR 765**

091

Certificated in Ukraine
Виріб сертифіковано в Україні



Pictures/ Bilder/Rysunki/ Figuri/ Рисунки/ Малюнки

Dear customer, we thank you for purchase of goods

Feel Maestro at home ®

Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device.

Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.

Electric drying machine is designed for drying vegetables, berries, fruits, flowers, herbs, cooking of muesli in domestic conditions (at home).

Under condition of observance of user regulations and a special-purpose designation, a parts of appliance do not contain unhealthy substances.

Technical specifications

Model MR765
Electrical supply:
Alternating current- AC;
Rated voltage 220-240V;
Rated frequency 50Hz;
Power consumption 245W
Protective class II
Protection class IPX0

Duration of continuous work: 40 hours maximum;
Air temperature indoors: from +1 to +31ºC

Description of the appliance

Picture1 (page 2)
Description:
1 - cover
2 - sieves (trays for foodstuffs)
3 - casing of drying machine (electric block)
4 - switch
5 - temperature regulator

Safety instructions

When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

SPECIAL INSTRUCTIONS

WARNING!
NEVER immerse the appliances casing (electric block), cable or plug in any liquid.
DO NOT allow water and moisture on the electrical parts of the device.
NEVER touch the appliance with wet or damp hands.
In case of violation of rules electric shock might occur!

- DO NOT let children or untrained persons use the appliance without supervision.
- DO NOT leave the appliance unnecessarily plugged in. Disconnect the plug from the mains when the appliance is not being used.
- DO NOT use the power cord or the appliance in order to pull the plug out of the socket.
- DO NOT leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.).
- DO NOT leave the appliance without supervision when it is connected to the power supply. Do not use automatic switching devices, for example, timer.
- ALWAYS use the appliance on a dry, level surface.
- ALWAYS unplug from the plug socket when not in use and before cleaning.

- Use of low-quality electric extension pieces or adapters of mains plug may cause damage of the electric device and fire.
- Do not operate the appliance if damaged, after an appliance malfunctions or it has been damaged in any manner, return to at authorized service engineer for repair.
- In the interest of safety, regular periodic close checks should be carried out on the supply cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned be authorized service engineer.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Allow unit to cool before wrapping cord around base for storage.
- Do not touch any hot surfaces, do not store or cover the appliance until it has full cooled down.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, in or where it could touch a heated oven, or a microwave oven.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

WARNING!

- It is prohibited to use the devices in rooms with increased humidity.
- It is prohibited to use the device in rooms with flammable, highly explosive vapors in the air or near explosive and flammable objects and liquids.
- Do not cover the drying machine in operation, do not put anything on its cover. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Do not charge wet or too fleshy fruits into the machine to prevent ingress of water (juice) inside the electric base.
- Continuous operation of the machine above 40 hours is prohibited. On expiry of this period the drying machine should be de-energized and allowed to be cooled down.
- Do not move the switched on device.

Violation of the abovementioned safety measures may result into damage of the device, cause fire or electric shock!

- THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR ANYTHING OTHER THAN INTENDED USE.
- Do not use it for commercial purpose.

Actions in extreme situations

- If your device has fallen into water or water has penetrated it, immediately disconnect it from the mains without contacting the device itself or the water.
- If there appears smoke, sparkling, strong smell of burning isolation, immediately stop using the device, disconnect the device from the mains and apply to the nearest service center.

Preparation for operation

Before the beginning of operation:

- Remove all wrap materials and stickers. The power cord shall be fully reeled out.
- Make sure that all the parts of appliance don't have damages.
- Before the first use all removable parts except for electric block shall be washed into warm water with addition of mild household detergent, rinse and thoroughly wipe dry;
- Before every use make sure that the device is mounted on a firm dry equal surface. The surface shall be resistant to increased temperature.

CAUTION! Is required on surfaces where heat may cause a problem – an insulated heat pad is recommended.

- Any objects (paper, cloth, packaging materials etc.) preventing air intake into the base casing through holes into the casing bottom shall not be located before the drying machine.

- To ensure normal air circulation the drying machine shall be installed at least in 10 cm in all directions from walls, furniture and similar objects
- It is prohibited to install the device near heating units, heat sources, under direct sunlight.
- Before connection the plug to the mains make sure that the device switch is set into «O»-«OFF» position.
- Provide adequate air space above and on all sides for air circulation.

Operation

Foodstuffs for drying shall be prepared in advance under recommendations stated in this section. Before charging foodstuffs let water flow down from them, dry them with cloth or towel.

Prepared fruits/vegetables shall be evenly distributed on trays of the device.

Attention!
Do not overload trays, fruits or vegetables that are going to be dried shall be freely located on trays (not more than ¾ of charging of the tray surface and not higher than 10 mm from the tray upper edge). Distance among fruits/vegetables shall be preserved for air circulation.

Trays with charged fruits/vegetables shall be placed on the casing. Trays shall tightly stand on each other.
It is recommended to use all trays from the set, even if some of them remain uncharged.
The cover shall be installed on the device. Holes in the cover shall be open not preventing air outlet.

Attention! While drying the cover should be installed on the upper tray.

Preparatory operations mentioned below shall be fulfilled;
The device shall be connected to mains. Turn on the drying machine, having changed over the switch into position «1»-«ON», illumination of the switch light up.

Set handle of the thermostatic regulator for the temperature recommended for drying foodstuffs.
Herbs 35-40ºC
Groceries 40ºC
Bread 40-50ºC
Vegetables 50-55ºC
Fruits 55-60ºC

Drying process will start.

Attention! During the first switching some smoke or a specific smell may appear caused by falling of preservation materials into the heating element. This is normal, these phenomena will disappear in several minutes after operation.

Foodstuffs located on lower trays are dried faster than those located on upper ones. To provide uniform drying of foodstuffs trays shall be moved from bottom to top in the process of drying.

On termination of the process thermostatic regulator shall be set into minimum position, the switch shall be changed over into «O» «Off» position, plug shall be removed from socket. Let foodstuffs cool down. After cooling down they shall be placed into storage containers.

Note: for fruits and vegetables to preserve their natural color and not to discolour while drying they shall be sprayed with lemon juice.

Drying of fruits:
Fruits shall be carefully washed, stones, stalks, seeds and pith shall be removed. Fruits shall be cut.

Fruits for drying	Preparation	Approximate duration of drying (hours)
Apples	Segments or slices ~8 mm thick	22-24h
Apricots	Cut in half, cut off stalks	30-35h
Pears	Segments ~8 mm thick	28-32h
Pineapple	Remove skins, segments ~8 mm thick	22-25h
Bananas	Remove skin, cut in half lengthwise. Cut every half in 4 pieces	22-24h
Plums	Cut in half, cut off stalks	30-35h
Cherries, sweet cherries	Cut in half, cut off stalks	22-24h
Berries	Depending on size cut in half or do not cut at all.	12-15h
Peaches	Segments	35-40h

Drying of vegetables
To avoid loss of precious vitamins and reduction of drying duration it is recommended to blanch solid types of vegetables until average degree of tenderness.

Vegetables for drying	Preparation	Approximate duration of drying (hours)
Beans	Blanch, dry entirely	17-19h
Carrots	Segments ~8 mm thick	11-13h
Asparagus	Peel, cut in half	17-19h
Potatoes	Peel, cut, segments ~7 mm thick	14-16h
Cucumbers / marrow squashes	Unpeeled, segments ~7 mm thick	11-13h
Tomatoes	Unpeeled, segments ~7 mm thick, cut off stalks	18-20h
Sweet pepper	Peel, cut in segments ~8 mm thick	13-15h

Note:
As various types of foodstuffs contain different quantity of moisture, time necessary for drying may vary significantly. For this reason the time stated in tables is not standard set in stone, but approximate.

When drying mushrooms (porcini mushrooms etc.) just clean them with a knife, but do not wash. Then cut mushrooms into pieces and, if necessary, spray with lemon juice from both sides to prevent discoloring.
Morels, black snails and honey fungi with hymenium may be dried entirely.

Storage of dried foodstuffs:

Dried fruits and vegetables shall be kept in airtight glass containers or in vacuum bags. Their quality significantly depends on the fact how carefully they have been dried and cooled down after drying before placing into containers.
It is recommended to check moisture content in kept dried foodstuff a week later. For this purpose cut them into pieces. If in a minute a water drop appears on the cut section, it will mean drying has not been fulfilled properly. Place all foodstuffs into the drying machine and perform additional drying.

Drying of herbs

It is recommended to dry young leaves and sprouts. After drying herbs shall be kept in paper bags or glass vessels in a cool and dark place.
Note: the strong smell of herbs can remain stable in plastic parts of the drying machine.

WARNING!
- Before cleaning the appliance in any way, make sure that the appliance plug is not connected to the socket.
- Before cleaning unplug the appliance and let it cool down completely.
- Never place the electric block in water or any other liquid. It is prohibited to wash electric block with water or in a washing machine.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.

Cleaning

- After use all removable parts shall be washed with col or warm water with soft nylon sponge or brush and soap or mild household detergent, and then they shall be wiped with a clean dry towel.
- Let parts of the device dry completely.
- The electric block casing shall be initially wiped with soft wet cloth, and then wiped dry with a dry towel.

Storage

- Before storage unplug the appliance and let it cool completely.
- Clean and dry appliance before storage.
- For protection against contamination and ingress of dust the machine shall be packed in a suitable polyethylene bag or an original package.
- Keep the appliance in cool dry place, away from children and persons with reduced mental or physical abilities.

Environmental protection

Old appliances contain valuable materials that can be recycled. Please arrange for the proper recycling of old appliances. Please dispose your old appliances using appropriate collection systems.

Subject to technical modifications!

DE

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf der Technik

Die Funktionalität, Gestaltung und Erfüllung von Qualitätsstandards gewährleisten Ihnen die Sicherheit und Bequemlichkeit bei der Nutzung dieses Gerätes.
Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie als Nachschlagewerk während der ganzen.
Der Trocknungsapparat ist zum Trocknen von Gemüse, Beeren, Früchten, Blumen, Heilkräutern sowie zur Müslizubereitung im häuslichen Gebrauch vorgesehen.
Die Geräteteile enthalten keine gesundheitsschädlichen Stoffe bei Einhaltung der Betriebsvorschriften und der Zweckbestimmung.

Technische Daten

Modell: **MR-765**
Stromversorgung:
Stromart - Wechselstrom;
Nennfrequenz 50 Hz;
Nennspannung (Bereich) 220-240 V;
Nennleistung: 245 W;
Schutzklasse gegen elektrischen Schlag II ;
Schutzart des Gehäuses gegen das Eindringen von Feuchtigkeit standardmäßig, entspricht IPX0;

Der Dauerbetrieb ist höchstens 40 Stunden;
die Lufttemperatur im Raum: von +1 +31ºC

Ausrüstung des Produkts
1 - Deckel
2 - Trockenschalen
3 - Gehäuse vom Trocknungsapparat (elektrische Baugruppe)
4 - Schalter
5 - Temperaturregler

Sicherheitsmaßnahmen
Sehr geehrter Nutzer, folgenden anerkannten sicherheitstechnischen Regeln und Vorschriften in diesem.
Handbuch aufgeführten nutzt dieses Instrument extrem sicher

ACHTUNG!

- Tauchen Sie niemals den Körper des Mischers (elektrisch), das Netzkabel und Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Feuchtigkeit an den elektrischen Teilen des Gerätes
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Die Nichteinhaltung der Regeln einzuhalten, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Lassen Sie das eingeschaltete elektrische Gerät niemals unbeaufsichtigt!

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Gerät fertig sind, und vor Anhängeänderung, Reinigung und Lagerung.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Gerät fertig sind, und vor Anhängeänderung, Reinigung und Lagerung.
- Entfernen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch sowie vor jeder Reinigung und Aufbewahrung aus der Steckdose. Stellen Sie den Schalter des Gerätes auf die Position AUS, bevor Sie es vom Netz abschalten.
- Es ist verboten, das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose am Kabel vom Netz auszuschalten.
- Überzeugen Sie sich vor der Anwendung davon, dass die Spannung im Stromnetz in Ihrem Haus der Betriebsspannung des Gerätes entspricht.
- Die Verwendung der ungeeigneten Verlängerungskabel oder Übergangsstücke des Netzsteckers kann Schäden am elektrischen Gerät verursachen und zu Brandgefahr führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder ins Wasser gefallen ist. Versuchen Sie nicht das Gerät selbständig zu reparieren, wenden Sie sich bitte an ein nahegelegenes Servicecenter.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, denen an Wissen und Erfahrung im Gebrauch von Haushaltsgeräten mangelt, benutzt zu werden, außer Sie warden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen.

- Lassen Sie Kinder mit dem Gerät oder den Verpackungsteilen nicht spielen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel mit keinen heißen und scharfen Oberflächen in Berührung kommt, die es beschädigen können.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches hängen, achten Sie darauf, dass es nicht stark gespannt, nicht verwickelt und nicht überdreht ist.
- Werfen Sie das Gerät nicht, lassen Sie es nicht herunterfallen oder stürzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während eines Gewitters, Sturm. Während dieser Zeit kann die Netzspannung springen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die sie bestimmt ist.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das zum Lieferumfang nicht gehört

ACHTUNG!

- Wenden Sie den Apparat in den Räumen mit erhöhter Feuchtigkeit nicht an.
- Der Apparat darf in den Räumen mit feuergefährlichen, leicht explodierenden Dämpfen oder in der Nähe von explosions- und brandgefährlichen Gegenständen und Flüssigkeiten nicht angewendet werden.
- Bedecken Sie den Trocknungsapparat beim Betrieb nicht, stellen Sie keine Gegenstände auf dessen Deckel! Stellen Sie den Trocknungsapparat neben oder unter Vorhänge nicht ein.
- Bringen Sie keine nasse oder zu saftige Lebensmittel in den Trocknungsapparat, um Eindringen von Wasser oder Saft in die elektrische Basis vorzubeugen.
- Der Trocknungsapparat darf nicht über 40 Stunden kontinuierlich betrieben werden. Nach dieser Betriebszeit soll der Trocknungsapparat abgeschaltet werden und sich abkühlen.
- Der eingeschaltete Apparat darf nicht befördert werden.

Die Nichteinhaltung der Regeln einzuhalten, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

Zur kommerziellen Nutzung erwerben Sie bitte die für die gewerbliche Nutzung bestimmte Technik

Handeln in Extremsituationen:
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, ohne das Gerät oder das Wasser zu berühren.
- Falls Sie Rauch, Feuern, einen starken Geruch von verbrannten Isolierung bemerken, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich bitte an ein nahegelegenes Servicecenter.

Auspacken und Installation des Gerätes

- Vor dem ersten Gebrauch entfernen Sie das Verpackungsmaterial und stellen Sie sicher, dass alle Teile des Gerätes nicht beschädigt werden.
- Vor dem ersten Einsetzen waschen Sie alle Anbauteile, ausgenommen die elektrische Baugruppe im Warmwasser mit Feinwaschmittel für häuslichen Gebrauch, spülen die und reiben die sorgfältig trocken;
- Vor jeder Anwendung vergewissern sie sich, dass der Apparat auf eine feste, trockene, glatte, stabile Oberfläche aufgestellt worden ist. Die Oberfläche soll hochtemperaturbeständig sein. Vor dem Trocknungsapparat dürfen keine Gegenstände (Papier, Textilien, Verpackungsmaterialien u. s. w.) untergebracht werden, die Luftzutritt ins Gehäuse der Einheit durch Bohrungen am Gehäuseboden verhindern können.
- Um eine normale Luftumwälzung sicherzustellen, soll der Trocknungsapparat wenigstens 10cm in allen Richtungen von Wänden, Möbel und anderer Gegenständen entfernt aufgestellt werden.
- Der Trocknungsapparat darf nicht in der Nähe von Heizkörpern, Heizquellen aufgestellt werden sowie keiner direkten Sonnenausstrahlung ausgesetzt werden.
- Bevor der Stecker in die Steckdose eingestellt wird, vergewissern Die sich, dass der Schalter des Apparats in die Position “0“ – “ausgeschaltet“ ist.

Der Gebrauch des Geräts Allgemeine Regeln

Bereiten Sie die zum Trocknen vorgesehenen Lebensmittel gemäß den in diesem Abschnitt dargelegten Empfehlungen im Voraus vor. Vor der Einlegung von Lebensmitteln lassen Sie Wasser unbedingt abfließen, dann tupfen Sie Lebensmittel mit Webestoff oder Handtuch trocken.

- Legen Sie vorbereitete Gemüse/Früchte auf die Schalen des Apparats gleichmäßig auf.

ACHTUNG!

Die Schalen dürfen nicht überlastet werden, die zur Trocknung vorgesehenen Früchte und Gemüse sollen auf Schalen frei liegen (¾ der Oberfläche der Schale und höchstens 10mm bis zum oberen Schalenrand einnehmen). Zwischen Lebensmitteln soll Abstand für die Luftumwälzung bleiben.

- Stellen Sie die Schalen mit den darauf gelegten Früchten/ Gemüse auf das Gehäuse. Die Schalen sollen dicht aufeinander gestellt werden.

Es wird empfohlen, alle Schalen vom Satz zu benutzen, wenn auch manche davon nicht beladen sind.

- Stellen Sie den Deckel auf den Apparat ein. Die Bohrungen auf dem Deckel sollen offen sein, um Feuchteentweichen nicht zu verhindern.

ACHTUNG! Der Deckel soll beim Trocknen unbedingt auf die obere Schale eingestellt werden.

– Erfüllen Sie die vorbereitenden Vorgänge, die oben beschrieben worden sind;

- Schließen Sie das Apparat ans Stromversorgungsnetz an. Schalten Sie den Trocknungsapparat ein, indem der Schalter in die Position 1 “eingeschaltet“ eingestellt wird, wodurch die Beleuchtung des Schalters einschaltet.

- Stellen Sie den Griff des Temperaturreglers auf die Temperatur, die für die Trocknung von vorgesehenen Lebensmittel empfohlen wird, ein.

Heilkräuter 35-40ºC
Kräuter 40ºC
Brot 40-50ºC
Gemüse 50-55ºC
Früchte 55-60ºC

- Der Trocknungsvorgang beginnt.

ACHTUNG!

Das erste Mal, wenn Sie das Gerät einschalten, kann ein bestimmte Geruch oder eine geringe Menge des Rauchs entstehen, wenn Staub oder Pflanzenmaterialien in Heizfläche erhält. Das ist normal, nach einigen Minuten des Betriebs der Vorrichtung sollte sie verschwinden.

- Die auf den unterliegenden Schalen untergebrachten Lebensmittel werden schneller als die auf den obenliegenden Schalen Lebensmittel getrocknet. Um die gleichmäßige Trocknung zu sichern, kann man während des Trocknungsvorgangs die Schalen von unten nach oben umstellen.
- Nach der Beendigung des Trocknungsvorgangs stellen Sie den Temperaturregler in die minimale Position ein, stellen Sie den Schalter in die Position “0“ – “ausgeschaltet“ ein, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie Lebensmittel auskühlen. Nach dem Auskühlen legen Sie Lebensmittel in die Aufbewahrungsgefäße ein.

Bemerkung: Um Gemüse und Früchte beim Trocknungsvorgang deren natürliche Farbe behalten und nicht abfärben konnten, besprühen Sie die mit Zitronensaft.

Trocknung von Früchten:
Waschen Sie Früchte sorgfältig, entfernen Sie davon Kerne, Stiele, Samen und Kerngehäuse. Schneiden Sie Früchte.

Zu trocknende Früchte	Vorbereitung	Überschlägige Trocknungsdauer (Stunden)
Äpfel	Schnitte oder Scheiben ~ 8 mm stark	22-24 Stunden
Aprikosen	Mittendurch schneiden, Stiele abschneiden.	30-35 Stunden
Birnen	Schnitte ~8 mm stark	28-32 Stunden
Ananas	Schälen, 8 mm stark	22-25 Stunden
Bananen	Schälen, schlitzen in zwei Teile. Jede Hälfte in 4 Teile schneiden.	22-24 Stunden
Pflaumen	Mittendurch schneiden, Stiele abschneiden.	30-35 Stunden
Kirsche, Süßkische	Mittendurch schneiden, Stiele abschneiden.	22-24 Stunden
Beeren	Abhängig von der Größe, mittendurch schneiden oder überhaupt nicht schneiden..	12-15 Stunden
Pfirsiche	Schnitte	35-40 Stunden

Zu trocknende Gemüse	Vorbereitung	Überschlägige Trocknungsdauer (Stunden)
Bohnen	Anbrühen, als Ganzes trocknen	17-19 Stunden
Mohrrübe	Schnitte ~	11-13 Stunden
Spargel	Reinigen, mittendurch schneiden	17-19 Stunden
Kartoffel	Reinigen,, schneiden, Schnitte ~7 mm stark	14-16 Stunden
Gurken / Zucchini	Nicht geschälte Schnitte ~ 7 mm stark	11-13 Stunden
Tomaten	stark, Stiele abschneiden	18-20 Stunden
Pfeffer	Reinigen, in Schnitte schneiden ~8 mm stark	13-15 Stunden

Trocknung von Gemüse
Um wertvolle Vitaminen nicht zu verlieren und die Trocknungszeit zu verkürzen, ist es empfehlenswert, derbe Gemüsetypen vor der Trocknung anzubrühen, bis das mittlere Weichheitsgrad erreicht wird.

Bemerkung:
Da verschiedene Typen von Lebensmitteln verschiedene Menge an Feuchtigkeit enthalten, variiert deren Trocknungszeit wesentlich. Deshalb sind die in den Tabellen angegebenen Zeiten kein Dogma, sondern überschlägliche Daten.

Bei der Trocknung von Pilzen (Steinpilze u. ä. m.), reinigen Sie die bitte nur mit einem Messer, waschen Sie die nicht. Sind Pilze zu feucht, so schneiden Sie die gerade unter dem Pilzkopf. Dann schneiden Sie Pilze in Stücke und, falls notwendig, besprühen mit Zitronensaft beide Seiten davon, um die Abfärbung zu vermeiden..
Die Morcheln, Schwarztäublinge und Blätterpize mit Sponsor-Hülle können als Ganzes getrocknet werden.

Aufbewahrung der getrockneten Lebensmittel:
Bewahren Sie getrocknete Früchte und Gemüse im fluiddichten Glasgeschirr oder in Vakuumpackungen auf. Die Qualität von Lebensmittel hängt stark davon ab, wie sorgfältig sie getrocknet und nach der Trocknung abgekühlt sind, bevor die ins Geschirr eingelegt worden sind. Es ist empfehlenswert, den Feuchtigkeitsgehalt in den aufbewahrten getrockneten Lebensmitteln eine Woche später zu prüfen. Dazu schneiden Sie das Produkt in Stückchen. Wenn in einer Minute auf der Schnittfläche Wassertropfen erscheinen, bedeutet es, dass die Trocknung nicht ausreichend war. Legen Sie alle Produkte in den Trocknungsapparat wieder ein und trocknen Sie die zusätzlich.

Trocknung von Heilkräutern
Es ist empfehlenswert, junge Blätter und Keimpflanzen zu trocknen. Nach der Trocknung sollen Heilkräuter in Papierpaketen oder in Glasdosen kühl und beschattet gelagert werden.

Bemerkung: Der Geruch der stark duftigen Pflanzen kann beständig in Kunststoffteilen vom Trocknungsapparat bleiben.

Reinigung und Pflege

ACHTUNG!

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit dem Netzwerk verbunden.
- Vor Reinigung schalten Sie den Apparat ab und lassen den abkühlen.
- Waschen Sie die elektrische Baugruppe mit Wasser oder in der Geschirrspülmaschine nicht.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder starke Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Laugen, Metallgegenstände und Waschlappen.

- Nach der Anwendung waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Kalt- oder Warmwasser mit einem weichen Nylonschwamm oder einer Bürste mit Seife oder Feinwaschmittel für Geschirr, danach reiben Sie diese mit trockenem sauberem Handtuch trocken.
- Lassen Sie Teile vom Apparat gänzlich abtrocknen.
- Das Gehäuse der elektrischen Baugruppe soll erst mit weichem feuchtem Tuch gewischt werden, danach reiben Sie das mit trockenem sauberem Handtuch trocken

Lagerung

- Vor der Lagerung, ziehen Sie das Gerät aus.
- Reinigen Sie das Gerät und trocken es vor der Lagerung.
- Wickeln Sie nicht das Netzkabel um das Gerät.
- Zum Verunreinigungsschutz und gegen Eindringen von Staub verpacken Sie den Trocknungsapparat in ein geeignetes Polyäthylen-Paket oder in eine Fabrikpackung. - Lagern Sie das Gerät in einem kühlen, trockenen Ort, geschützten Ort fern von Kindern und Menschen mit Behinderungen.

Entsorgung

Dieses Produkt und seine Derivate dürfen nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden. Man muss ihre Verwertung und Lagerung verantwortungsbewusst nehmen, um der Wiederverwertung der materiellen Ressourcen beizutragen. Wenn Sie sich entschieden haben, dieses Gerät zu entsorgen, bitte benutzen Sie spezielle Recycling- und Lagerungssysteme.

Die technischen Daten, die Komplettierung und das Aussehen des Erzeugnisses können vom Hersteller ohne Verschlechterung der wesentlichen Gebrauchseigenschaften des Erzeugnisses geringfügig geändert werden.

Dziękujemy za zakup sprzętu AGD

Funkcjonalność, design i utrzymywanie standardów jakości gwarantują Państwu niezawodność i łatwość obsługi urządzenia.
Proszę przeczytać instrukcję i zachować ją jako punkt odniesienia w całym okresie używania urządzenia.
Suszarka przeznaczona jest do suszenia warzyw, owoców, jagód, kwiatów, ziół, i przygotowywania musli w domu.
W przypadku przestrzegania zasad eksploatacji i docelowego przeznaczenia, części wyrobu nie zawierają substancji szkodliwych dla zdrowia.

Charakterystyka techniczna

Model: MR765
Zasilanie:
Zasilanie - AC;
Częstotliwość nominalna 50Hz;
Napięcie znamionowe (zakres) 220-240V;
Moc znamionowa 245W;

Klasa ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym II;

Wykonanie Korpus ochrona przed wilgocią odpowiada IPX0;
Ciągły czas pracy: 40 godzin;
Temperatura w pomieszczeniu: od +1 do +31 º C

Budowa urządzenia

Rysunek 1 (strona 2)

Opis:
1 - pokrywka
2 - pojemniki na produkty
3 - korpus
4 - przełącznik
5 - regulator temperatury

Środki bezpieczeństwa

Drogi użytkowniku, po zaakceptowaniu zasad bezpieczeństwa i przepisów określonych w niniejszej instrukcji korzystanie z urządzenia jest wyjątkowo bezpieczne.

OSTRZEŻENIE!
- Nigdy nie zanurzaj podstawy elektrycznej, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie dopuścić wody lub wilgoci do części elektrycznych urządzenia.
- Nie wolno dotykać urządzenia mokrymi rękami.
- Nieprzestrzeganie zasad może spowodować niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, nie należy korzystać z automatycznego przełącznika, takich jak zegar itp.
- Zawsze należy wyłączyć zasilanie i odłączyć przewód zasilający po zakończeniu korzystania z urządzenia, jak również przed demontażu, czyszczenia i przechowywania.
- Nie należy odłączać urządzenia, wyciągając wtyczkę za kabla.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, należy upewnić się, czy napięcie zasilania podane na urządzeniu odpowiada napięciu zasilania w Twoim domu.
- Wykorzystanie wadliwych elektrycznych przedłużaczy albo przejściówek wtyczki elektrycznej może stać się przyczyną uszkodzenia produkty elektrycznego i powstania pożaru.
- Jeśli urządzenie przenoszone jest zimnego do ciepłego miejsca, nie włączaj urządzenia w ciągu 2 godzin, aby uniknąć uszkodzeń w wyniku kondensacji wewnętrznej urządzenia.
- Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, jeżeli urządzenie jest uszkodzone lub wpadło do wody. Naprawy urządzenia, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.
- Nie należy używać akcesoriów nie zawartych w urządzeniu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci i osób niepełnosprawnych fizycznie i umysłow. Korzystanie z urządzenia w pobliżu dzieci, tylko pod kontrolą dorosłych.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się z urządzeniem i opakowaniem.
- Nie wolno dotykać przewodu zasilającego do gorących ostrych powierzchni.
- Należy unikać nadmiernych obciążeń, zwisania z krawędzi stołu, zagniecenia i skręcać przewodu zasilającego.
- Nie wyrzucać urządzenia.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.

OSTRZEŻENIE!
- Nie używać urządzenia w miejscach o dużej wilgotności.
- Nie używać urządzenia w miejscach, w których powietrze zawiera łatwopalne ING, niebezpieczne opary lub w pobliżu silnie wybuchowych przedmiotów i cieczy.
- Nie przestawiać suszarki podczas pracy, nie należy instalować pokrywę podczas pracy. Nie należy używać urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych (na przykład w pobliżu firanek lub pod nimi).
- Nie używać w suszarce zbyt soczystych produkty, aby woda (sok) nie dostała się do podstawy elektrycznej.
- Nie wolno używać suszarki dłużej niż 40 godzin. Po tym czasie , wyłączyć i pozostawić do schłodzenia.
- Nie przesuwaj włączonego urządzenia.
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, pożaru lub porażenia prądem!

- Nie wolno używać urządzenia do innych celów niż te, dla których zostały przeznaczone.
Do użytku komercyjnego lub wykorzystania przemysłowego.

Działania w sytuacjach ekstremalnych:
- Jeśli urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast odłączyć go bez dotykania samego urządzenia lub wody.
- W przypadku pojawienia się dymu, iskier, silny zapach spalenizny izolacji, należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia, należy odłączyć przewód zasilający, należy skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.

Przygotowanie do użycia
- Przed pierwszym użyciem, należy wszystkie elementy(pojemniki robocze bez urządzenia elektrycznego) umyć w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, spłukać i wytrzeć do sucha;

- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie jest zainstalowane na twardej, suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Podłoże musi być odporny na działanie wysokich temperatur. Pod suszarką nie powinny być przedmiotów (papier, chusteczki, materiały opakowaniowe, itp.), zapobiegając wchodzeniu powietrza do dolnej części obudowy za pomocą otworów znajdujących się w dolnej części podstawy.
- W celu zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza Suszarka musi być zainstalowana nie bliżej niż we wszystkich kierunkach od ścian, mebli i podobnych elementów 10 cm.

Nie należy instalować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, grzejników, bezpośredniego światła słonecznego;
- Przed podłączeniem urządzenia, należy upewnić się, że przełącznik jest ustawiony e pozycji «O»-wyłączony.

Korzystanie z urządzenia

Przygotuj produkty i urządzenie zgodnie z zaleceniami zawartymi w tej sekcji. Przed załadowaniem produkty należy osuszyć z wody, następnie wytrzeć suchą szmatką lub ręcznikiem papierowym.

- Równomiernie umieścić w urządzeniu tace do owoców / warzyw.

Uwaga!
Nie należy przeładowywać tac, owoce lub warzywa, przygotowane do suszenia powinny być swobodnie umieszczone na tacach (nie więcej niż ¾ powierzchni ładunkowej tacy, i nie więcej niż 10 mm na górze zasobnika). Między produktami zachować odstęp dla cyrkulacji powietrza.

- Ustaw zasobniki z włożonymi z owocami / warzywami w suszarce. Tace powinny być dobrze spasowane ze sobą.
- Zaleca się, aby wszystkie tace z zestawu były zamontowane nawet te które nie będą wypełnione.
- Przykryć urządzenia. Otwory w pokrywie należy otworzyć żeby nie zakłócać odpływu wilgoci.

Uwaga! Podczas suszenia pokrywy muszą być zainstalowane na górnej tacy.

- Sprawdź, czynności opisane powyżej;
- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. Włącz suszarkę, przełączając na pozycję «1» zaświeci się kontrolka.

- Ustaw pokrętło termostatu do zalecanej temperatury suszenia produktów.

Zioła 35-40 º C
Zieleniny 40 º C
Chleb 40-50 º C
Warzywa 50-55 º C
Owoce 55-60 º C

UWAGA! Podczas pierwszego włączania urządzenia może pojawić się specyficzny zapach lub nieznaczna ilość dymu, spowodowane przedostaniem się kurzu bądź smarów na elementy grzejne. To normalne zjawisko, po kilku minutach eksploatacji urządzenia powinno zniknąć.

- Proces suszenia rozpoczyna się.

- Produkty umieszczone na dolnych tacach suszą się szybciej niż na górnych. Aby zapewnić równomierne suszenie produktu podczas procesu suszenia można zamieniać tace z dolnej na górną.

- Na koniec procesu, ustawić termostat na minimum, włącz przełącznik do pozycji «O», odłączyć przewód zasilający. Pozostawić do schłodzenia produktów. Po schłodzeniu pozostaw produkty w pojemniku.

Uwaga:
Aby owoce i warzywa zachował swój naturalny kolor i nie były przebarwione w procesie suszenia, skropić sokiem z cytryny.

Suszenia owoców:
Umyć owoce, usunąć korzenie, nasiona i rdzeń.
Pokroić owoce cienko jak to jest możliwe, lub jeśli chcesz zachować wszystkie witaminy, nie obierać ich w ogóle.

Przykładowe owoce	Rekomendowane przygotowanie	Przybliżony czas suszenia (godziny)
Jabłka	Plastry o grubości ~ 8 mm	22-24
Morele	Przeciąć na pół, wydłubać pestki	30-35
Gruszki	Plasterki ~ 8 mm	28-32
Ananas	Obrać plasterki ~ 8 mm grubości	22-25
Banany	Obrać przeciąć wzdłuż na pół. pokroić każdą połówkę na 4 części	22-24
Śliwki	Przeciąć na pół, wydłubać pestkę	30-35
Wiśnie	Przeciąć na pół, wydłubać pestkę	22-24
Jagody	W zależności od wielkości przeciąć na pół lub w całości.	12-15
Brzoskwinie	Plastry	35-40

Suszenie warzywa

Aby uniknąć utraty cennych witamin i skracają czas schnięcia zaleca się sparzyć przed suszenie twarde rodzaje warzyw, aż do osiągnięcia średniego stopnia miękkości.

Przykładowe warzywa	Rekomendowane przygotowanie	Przybliżony czas suszenia (godziny)
Fasola	Sparzyć, suszyć w całości	17-19
Marchew	~ 8 mm plasterki	11-13
Szparagi	Obrane, pokrojone na pół	17-19
Ziemniaki	Obrane, pokrojone, plastry o grubości ~7 mm	14-16
Ogórek /Kabaczek	Nie obierać, plastry o grubości ~7 mm	11-13
Pomidory	Obrane ząbki ~ 7 mm grubości, wyciąć łodygi	18-20
Papryka	Obrane, pokrojone w plastry o grubości około ~8 mm	13-15

Uwaga:
Ponieważ różne rodzaje produktów zawierają różne ilości wilgoci, czas potrzebny do ich suszenia znacząco może się różnić. Dlatego czas podany w tabeli tylko przybliżona informacja.

Suszenie grzybów (leśne pieczarki itp.), oczyścić je tylko z nożem, nie należy ich myć. Jeśli grzyby mają uszkodzenia usunąć, odciąć nogi tuż pod czapkę. Następnie pokroić na kawałki, w razie potrzeby, dokładnie spryskać cytryną z obu stron, aby uniknąć przebarwień.
Niektóre grzyby można suszyć w całości.

Przechowywanie produktów suszonych:

Przechowywać suszone owoce i warzywa, w szczelnie zamkniętym pojemnikach szklanym lub w opakowaniach próżniowych. Jakość produktu w znacznym stopniu zależy od tego, jak dokładnie suszy się je i chłodzi się, po wysuszeniu, przed zapakowaniem do przechowywania.
Zaleca się, aby sprawdzić zawartość wilgoci suszonych produktów przechowywanych tydzień później. Suszony produkt przekroić . Jeśli po chwili od przecięcia pojawi się woda/sok, będzie to oznaczać nie wystarczające wysuszenie. Umieścić wszystkie produkty w suszarce i suszyć ponownie później.

Suszenia ziół

Zaleca się suszyć liście i młode pędy. Po wysuszeniu zioła należy przechowywać w papierowych torebkach lub szklanych pojemnikach w chłodnym i zacienionym miejscu.

Uwaga: zapach ziół może przetrwać w stabilnych plastikowych części suszarki.

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE!

- Nie czyścić urządzenia łączącego się z siecią elektryczną.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia ,przewodu zasilania elektrycznego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach. Nie myć głównego modułu urządzenia wodą lub w zmywarce.
- Nie używaj ściernych ani silnych środków czyszczących, rozpuszczalników, roztworów alkalicznych, skrobaczek i twardych gąbek.

- Po zakończeniu pracy urządzenia, umyć wszystkie zdejmowane części zimną lub ciepłą wodą za pomocą miękkiej szczotki nylonowej lub gąbki użyj mydła lub łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie wytrzeć do sucha czystym ręcznikiem.
- Pozostawić urządzenie do całkowitego wyschnięcia.

Obudowę części elektrycznej urządzenia najpierw wytrzeć miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzeć do sucha czystym ręcznikiem.

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem, wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie wytrzeć i wysuszyć przed przechowywanie urządzenia.
- W celu ochrony przed brudem i kurzem, spakować suszarkę do odpowiedniego worka z tworzywa sztucznego lub w oryginalnym opakowaniu.
- Przechowywać w chłodnym, suchym, osłoniętym miejscu, z dala od dzieci i osób niepełnosprawnych fizycznie i umysłowo.

Wykorzystanie

Produkt ten i jego pochodne nie powinny być mieszane z różnymi odpadami. Wynika to odpowiedzialne podejście do ich przetwarzania i przechowywania w celu wspierania ponownego wykorzystania materiałów. Jeśli zdecydujesz się wyrzucać urządzenia, skorzystaj z punktu odbioru sprzętu elektrycznego.

Charakterystyka klasy i wygląd produktu może się nieznacznie różnić , bez naruszania podstawowych cech produktów konsumenckich.

Vă mulțumim pentru achiziționarea tehnicii!

Funcționalitatea, design-ul și conformitatea cu standardele de calitate garantează siguranța și ușurința în utilizarea acestui dispozitiv.
Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l ca un ghid de referință pe întreaga durată de funcționare a aparatului.
Uscătorul este destinat pentru uscarea legumelor, pomuşoarelor, fructelor, florilor, plantelor medicinale, fabricarea de muesli încondiții de uz casnic (acasă).
În condiția respectării normelor de exploatare și destinației ținte, piesele produsului nu conțin substanțe dăunătoare.

Caracteristici tehnice

Model: **MR-765**
Alimentarea electrică:
Curent electric alternativ;
Frecvența nominala: 50 Hz;
Tensiunea electică (interval): 220-240 V;
Puterea de consum (nominală): 245 W;
Clasa de protecție împotriva electrocutării I;
Protecția carcasei cu privire la pătrunderea umidității este normală, corespunde cu IPX0;

Timp de lucru continuu: nu maimult de 40 de ore;
Temperatura aerului în cameră: de la +1 până la + 31 ° C

Structura produsului
1 - capac
2 - site (tăvi pentru produse alimentare)
3 - corpul uscătorului (unitate electrică)
4 - întrerupător de circuit
5 - Controler de temperatură

Măsuri de securitate

Stimate utilizator, respectarea normelor de siguranță acceptate și regulilor, stabilite în acest manual, face utilizarea acestui aparat excepțional de sigură.

ATENTIE!

- Niciodată nu scufundați subansamblul motorului, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă sau alte lichide.
- Nu apucați dispozitivul avînd mâinele ude.
- Înainte de dezasamblare, reasamblare, încărcare și descărcare a produsului, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică.

În caz de nerespectare a regulilor de mai sus menționate, există pericolul de electrocutare!

- Niciodată nu lăsați dispozitivul în funcțiune fără supraveghere
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză dacă ați terminat de utilizat dispozitivul, deasemenea înainte de al curăța și de al pune la stocare.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea de alimentare indicată pe dispozitiv corespunde tensiunii de la rețeaua electrică din casa Dvs.
- Asiguraţi-vă că priza de la care doriţi să alimentaţie dispozitivul corespunde puterii de consum indicată pe acesta.
- Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
- Nu utilizați niciodată dispozitivul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, în cazul în care dispozitivul nu funcționează în mod corespunzător, în cazul în care dispozitivul este deteriorat sau a căzut în apă. Nu reparați dispozitivul desinestătător, apelați la cel mai apropiat service centru autorizat.
- Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii și personae cu deficiențe fizice sau mintale speciale, precum și de personae care nu au cunoștințe și experiență în utilizarea a dispozitivelor de uz casnic, dacă acestea nu se află sub controlul, sau nu sunt instruiți de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.
- Când dispozitivul este folosit de copii, sau în apropierea copiilor, este necesară supravegherea permanent din partea adulților.
- Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul și materialele de ambalare ale acestuia.
- Evitați atingerea cablului de alimentare cu suprafețe supraîncălzite sau ascuțite.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atîrnarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Nu aruncați dispozitivul.
- Nu vă folosiți de dispozitiv în afara încăperilor.
- Nu folosiți aparatul în aer liber
- Nu folosiți accesorii care nu sunt incluse în setul aparatului.

ATENȚIE!

- Nu utilizați aparatulul în încăperi cu umiditatea ridicată.
- Nu utilizați aparatulul în încăperi unde sunt vapori inflamabili, explozivi în aer sau lângă obiecte și lichide explosive.
- Nu acoperiți uscătorul în timpul funcționării, nu puneți nimic pe capac. Nu instalați uscătorul lângă sau sub perdele.
- Nu încărcați produse ude sau prea zemoase în uscător pentru a evita pătrunderea apei (sucului) în baza electrică.
- Nu este permisă funcționarea continuă a uscătorului pentru mai mult de 40 de ore. După acest timp, uscătorul trebuie oprit și lăsat să se răcească.
- Nu mutați aparatul în timpul lucrului.

În caz de nerespectare a regulilor de mai sus menționate, există pericolul de electrocutare!

Pentru uz comercial cumpărați tehnică cu caracter industrial.
Acțiuni în caz de situații extreme

- Dacă dispozitivul a căzut în apă, imediat, scoateți ștecherul din priză, fără să vă atingeți de dispozitiv sau de apa în care a cazut.
- În cazul în care din dispozitiv iese fum, scântei sau un miros puternic de masă plastică arsă, întrerupeți imediat utilizarea dispozitivului, scoateți ștecherul din priză, contactați cel mai apropiat service centru autorizat.

Înainte de utilizare:

- Înlăturați ambalajul și etichetele publicitare. Înainte de prima utilizare îndepărtaţi toate materialele de ambalare, și asigurați-vă că toate părțile aparatului nu sunt deteriorate. Desfășurați complet cablul de alimentare.
- Înainte de prima utilizare, spălați toate piesele detașabile, cu excepția corpului ectric, în apă caldă, cu adăugarea unui detergent moale de uz casnic, clătiți-le și ştergeți-le bine;
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că aparatul este instalat pe o suprafață stabilă, solidă, uscată și plană. Suprafața trebuie să fie rezistentă la temperature ridicate.
- Sub aparat nu trebuie să existe obiecte (hârtie, țesături, material de ambalare etc.) care să împiedice intrarea aerului în corp prin orificiile situate în fundul corpului.
- Pentru a asigura circulația normală a aerului, uscătorul trebuie instalat nu mai aproape de 10 cm în toate direcțiile de la pereți, mobilier și articole similare.
- Nu instalați dispozitivul lângă încălzitoare, surse de căldură, sub lumina directă a soarelui;
- Înainte de a conecta ștecherul, asigurați-vă că comutatorul aparatului este în poziția «O» - «oprit».

Utilizarea aparatului

Pregătiți dinainte produsele care urmeazăsă fie uscate, conform recomandărilor din aceast capitol. Înainte de încărcarea produselor, asigurați-vă apa s-a scurs , apoi uscați produsele cu o cârpă sau un prosop.
- Așezați uniform fructele / legumele preparate pe tăvile aparatului.

ATENȚIE!

Nu supra încărcați tăvile , fructele sau legumele destinate uscării trebuie să fie plasate liber pe tăvi (nu mai mult de ¾ din suprafața tăvii și nu mai mult de 10 mm față de marginea superioară a tăvii). Trebuie să existe o distanță între produse pentru circulația aerului.

- Instalați tăvile încărcate cu fructe / legume pe corp.
Tavile ar trebui să fie puse strâns una pe alta.
Se recomandă utilizarea tuturor tăvilor din kit, chiar dacă unele rămân descărcate.
- Instalați capacul dispozitivului. Orificile în capac trebuie să fie libere, fără a împiedica eliberarea de umidităţii.

Atenție! În timpul uscării, capacul obligatoriu trebuie instalat pe tava superioară.
- Efectuați operațiunile de pregătire descries mai sus;
- Conectați aparatul cu sursa de alimentare. Porniți uscătorul prin rotirea comutatorului înpoziția 1 «pornit», lumina de comutare se va aprinde.
- Setați butonul termostatului la temperature recomandată pentru uscarea produselor care ar trebui să fie uscate.

Plante medicinale 35-40ºC
verdeţuri 40ºC
Pâine 40-50ºC
Legume 50-55ºC
Fructe 55-60ºC

- Se va începe procesul de uscare.

ATENȚIE!

La prima punere în funcțiune a aparatului, pentru scurt timp poate apărea un miros specific. Acest lucru este normal și este cauzat de prezența unor materiale de conservare pe motorul electric. După câteva cicluri de operare a aparatului, mirosul trebuie să dispară.

- Produsele plasate pe tăvile inferioare se usucă mai repede de cât partea superioară. Pentru a asigura uscarea uniformă a produselor, puteți rearanja tăvile de jos în sus în timpul procesului de uscare.
- La sfârșitul procesului, puneți termostatul în poziția minimă, rotiți comutatorul înpoziția «O» - «oprit», scoateți ştecherul din priză. Lăsați produsele să se răcească. După răcire, așezați alimentele în recipiente de depozitare.

Notă: ca fructele și legumele să-și păstreze culoarea naturală și să nu se decoloreze în timpul procesului de uscare, stropiți-le cu suc de lamaie.

Uscarea fructelor:

Spălați bine fructele, îndepărtați sâmburii, butașii, semințele și interiorul .Tăiaţi fructele.

Fructele destinate uscării	Gregătirea	Timpul aproximativ de uscare (ore)
Mere	Felii sau plăcuţe ~ 8 mm grosime	22-24 ore
Caise	Tăiați în jumătăţi, tăiați codiţele	30-35 ore
Pere	felii ~8mm grosime	28-32 ore
Ananas	Scoateți coaja, felii ~ 8 mm grosime	22-25 ore
Banane	Desprindeți coaja, tăiați în jumătate longitudinal. Tăiați fiecare jumătate în 4 bucăți.	22-24 ore
Prune	Tăiați în jumătăţi, tăiați codiţele	30-35 ore
Vişine, cireşe	Tăiați în jumătăţi, tăiați codiţele	22-24 ore
Pomuşoare	. În funcție de dimensiune, tăiați în jumătăţi sau nu tăiați deloc.	12-15 ore
Piersici	felii	35-40 ore

Legume destinate uscării	Gregătirea	Timpul aproximativ de uscare (ore)
fasole	opărită, se usucă întreagă	17-19 ore
Morcovi	felii ~8 mm grosime	11-13 ore
Sparanghel	curățați, tăiați în jumătăţi	17-19 ore
Cartofi	curățați, tăiați felii 7 mm grosime	14-16 ore
Castraveți / dovlecei	Necurăţaţi, felii ~ 7 mm grosime	11-13 ore
roşii	grosime tăiați codiţele	18-20 ore
Ardei gras	curățați tăiați în felii~8 mm	13-15 ore

Uscarea legumelor
Pentru a evita pierderea vitaminelor valoroase și pentru a reduce timpul de uscare, este recomandată opărirea legumelor solide înainte de uscare până când acestea ating un grad moale mediu .

Notă:
Deoarec ediferite tipuri de produse conțin cantități diferite de umiditate, timpul necesar pentru a le usca este semnificativ diferit. Prin urmare, timpul dat întabele nu este o dogmă, ci doar o informațiea proximativă.

Când uscați ciupercile (Hrib albe, etc.), curățați-le doar cu un cuțit, nule spălați. Dacă ciupercile sunt prea umede, tăiați picioarele sub capac. Apoi tăiați ciupercile în bucăți și ,dacă este necesar, stropiți-le cu grijă ambele părți cu sucul de lămâie pentru a preveni decolorarea.
Zbârciogul, ciuperca de miere, gherba cu unstrat de spori pot fi uscate întegi.

Depozitarea produselor uscate:
Stocați fructele și legumele uscate în vase de sticlă sigilate sau în saci de vid. Calitatea produselor depinde foarte mult de cât de bine sunt uscate ș irăcite după uscare înainte de a fi introduce în vas.

Se recomandă verificarea conținutului de umiditate al alimentelor uscate depozitate după o săptămână.Pentru a face acest lucru, tăiați produsul în bucăți. Dacă cu un minut mai târziu apar picături de apă pe tăietură, aceasta indică o uscare insuficientă. Puneți toat produsele înuscător și leuscați suplimentar.

Uscarea ierburilor medicinale
Se recomandă să se usuce frunzele tinere și germenii . După uscare, ierburile se recomandă să fie depozitate în pungi de hârtie sau în recipient de sticlă într-un loc răcoros și la umbră.

Notă: mirosul plantelor cu miros puternic poate persista în piesele din plastic ale uscătorului.

Curățare și întreținere

ATENȚIE!

- Nu curățați niciodată aparatul când acesta este conectat la rețeaua electrică.
- Opriți aparatul înainte de curățare și lăsați-l să se răcească complet.
- Nu spălați corpul electricc cu apă sau în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau concentrați, solvenți, agenți alcalini, obiecte metalice, perii de sârmă.

- După utilizare, spălați toate părțile detașabile cu apă rece sau caldă folosind un burete moale din nylon sau o perie și un săpun sau un detergent ușor, apoi ștergeți cu un prosop uscat și curat.

- Lăsaț ipărțile să se usuce complet.
- Mai întâi, ștergeți carcasa aparatului electric cu o cârpă moale și umedă, apoi uscați cu un prosop uscat.

Păstrarea

- Înainte de depozitare, deconectați dispozitivul de la priză și lăsați-l să se răcească.
- Ștergeți și uscați dispozitivul înainte de depozitare.
- Pentru a preveni contaminarea și praful, împachetați uscătorul într-o pungă de plastic adecvată sau înambalajul original.
- Păstrați dispozitivul într-un loc uscat, răcoros, ferit de praf, copii și persoane cu dizabilități.

Reciclarea

Acest produs și derivații acestuia, nu trebuie aruncate împreună cu alte deșeuri. Insistăm să aveți un punct de vedere responsabil față de prelucrare și depozitare, pentru a păstra resursele materiale prin folosirea repetată a acestora. Dacă vă decideți să aruncați aparatul la gunoi, vă rugăm să folosiți sistemele publice special prevăzute pentru reciclarea deșeurilor, din localitatea Dvs
Caracteristicile, componentele și aspectul exterior al produsului pot fi ușor modificate de către producător, fără a compromite principalele calități ale produsului

Благодарим Вас за покупку техники

Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.

Сушилка предназначена для сушки овощей, ягод, фруктов, цветов, лечебных трав, приготовления мюсли в бытовых (домашних) условиях.

При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Технические характеристики

Модель: MR 765

Электропитание:
Род тока- переменный;
Номинальная частота 50Гц;
Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;
Номинальная мощность 245Вт;

Класс защиты от поражения электротоком II ;

Исполнение защиты корпуса
от проникновения влаги обычное, соответствует IPX0;

Время непрерывной работы: не более 40часов;
Температура воздуха в помещении: от +1 до +31ºС

Устройство изделия
Рисунок 1 (страница 2)

Описание:
1 - крышка
2 - сита (лотки для продуктов)
3 - корпус сушилки (электрический блок)
4 - выключатель
5 - регулятор температуры

Меры безопасности
Уважаемый пользователь, соблюдение общепринятых правил безопасности и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

ВНИМАНИЕ!
- Никогда не погружайте корпус (электрический блок), сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не допускайте попадание воды и влаги на электрические части прибора.
- Не трогайте прибор мокрыми руками.
- При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!

- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра! Не используйте устройства автоматического включения, такие как таймер.
- Всегда отключайте прибор выключателем и вынимайте вилку из розетки, если Вы закончили использовать прибор, а также перед разборкой, очисткой и хранением.
- Запрещается отключать прибор от сети выдергиванием сетевой вилки из розетки за кабель.
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания указанное на приборе соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Использование некачественных электрических удлинителей или переходников сетевой вилки может стать причиной повреждения электроприбора и возникновения пожара.
- Никогда не используйте прибор, если поврежден сетевой шнур или вилка, если прибор не работает должным образом, если прибор поврежден или попал в воду. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Не используйте какие либо принадлежности не входящие в комплект прибора.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими и умственными возможностями.

При использовании прибора вблизи детей, необходим постоянный контроль взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором и упаковочными материалами.
- Не допускайте касание шнура питания к нагретым и острым поверхностям.
- Не допускайте сильного натяжения, свисания с края стола, заломов и перекручивания шнура питания.
- Не бросайте прибор.
- Не используйте прибор вне помещений.

ВНИМАНИЕ!

- Не пользуйтесь устройством в помещениях с повышенной влажностью.
- Не допускается использование устройства в помещениях с содержанием в воздухе легковоспламеняющихся, взрывоопасных испарений, или вблизи взрывопожароопасных предметов и жидкостей.
- Не накрывайте сушилку во время работы, ничего не устанавливайте на крышку. Не устанавливайте сушилку рядом, или под занавесками.
- Не загружайте в сушилку мокрые или слишком сочные продукты для предотвращения попадания воды (сока) внутрь электрической базы.
- Не допускается непрерывная работа сушилки дольше 40 часов. По истечении этого времени сушилку следует отключить и дать ей остыть.
- Не перемещайте включенный прибор.

Не соблюдение вышеуказанных мер безопасности может привести к повреждению прибора, вызвать пожар или поражение электротоком!

- Не используйте прибор для других целей кроме тех, для которых он предназначен.

Для коммерческого использования приобретите технику промышленного исполнения.

Действия в экстремальных ситуациях:

- Если прибор упал в воду, немедленно, выньте вилку из розетки, не прикасаясь к самому прибору или воде.
- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Подготовка к использованию

Перед началом использования:

- Удалите упаковку и рекламные наклейки. Полностью размотайте сетевой шнур. Осмотрите изделие, убедитесь в отсутствии повреждений частей прибора, сетевого шнура и вилки.

- Перед первым использованием вымойте все съемные детали кроме электрического блока, в теплой воде с добавлением бытового мягкого моющего средства, ополосните и тщательно протрите насухо;

- Перед каждым использованием убедитесь что прибор установлен на твердой, сухой, ровной устойчивой, поверхности. Поверхность должна быть стойкой к повышенной температуре. Под сушилкой не должно быть предметов (бумаги, ткани, упаковочных материалов и.т.д) препятствующих поступлению воздуха в корпус блока через отверстия расположенные на дне корпуса.
- Для обеспечения нормальной циркуляции воздуха сушилку необходимо устанавливать не ближе 10см во всех направлениях от стен, мебели, и подобных предметов.
- Не устанавливайте прибор вблизи нагревательных приборов, источников тепла, под прямыми солнечными лучами;
- Перед включением вилки в розетку убедитесь что выключатель прибора установлен в положение «О»- «выключено».

Использование прибора

Заранее подготовьте продукты предназначенные для сушки согласно рекомендаций изложенных в настоящем разделе. Перед загрузкой продуктов обязательно дайте стечь воде, затем обсушите продукты с помощью ткани или полотенца.

- Равномерно разместите подготовленные фрукты/овощи на лотках устройства.

Внимание!
Не перегружайте лотки, фрукты или овощи, предполагаемые к сушке, должны свободно размещаться на лотках (не более ¾ загрузки поверхности лотка, и не выше 10мм до верхнего края лотка). Между продуктами должно сохраняться расстояние для циркуляции воздуха.

- Установите лотки, с загруженными в них фруктами/овощами на корпус. Лотки должны плотно стать друг на друга.
Рекомендуется использовать все лотки из комплекта, даже если некоторые останутся не загруженными.
- Установите крышку на устройство. Отверстия в крышке должны быть открыты, не препятствуя выходу влаги.

Внимание! Во время сушки крышка обязательно должна быть установлена на верхний лоток.

- Выполните подготовительные операции изложенные выше;
- Подключите устройство к сети электропитания.
Включите сушилку, переведя выключатель в положение 1 «включено», зажжется подсветка выключателя.

- Установите ручку терморегулятора на температуру рекомендуемую для сушки продуктов которые предполагается сушить.

Лекарственные травы 35-40ºС
Зелень 40ºС
Хлеб 40-50ºС
Овощи 50-55ºС
Фрукты 55-60ºС

- Процесс сушки начнется.

ВНИМАНИЕ! во время первого включения может появиться немного дыма или специфический запах, вызванный попаданием консервационных материалов на нагревательный элемент. Это нормальные явления, они исчезают через несколько минут эксплуатации.

- Продукты размещенные на нижних лотках сушатся быстрее чем на верхних. Для обеспечения равномерного высыхания продуктов, можно в процессе сушки переставлять лотки с низу на верх.

- По окончании процесса установите терморегулятор на минимальное положение, переведите переключатель в положение «О»- «выключено», выньте вилку из розетки. Дайте продуктам остыть. После остывания поместите продукты в емкости для хранения.

Примечание: для того, чтобы фрукты и овощи сохраняли свой естественный цвет и не обесцвечивались в процессе сушки, сбрызните их лимонным соком.

Сушка фруктов:
Тщательно вымойте фрукты, удалите из них косточки, черенки, семена и сердцевину.
Нарежьте фрукты.

Предполагаемые к сушке фрукты	Подготовка	Ориентировочное время сушки (часы)
Яблоки	Дольки, или пластины ~8мм толщиной	22-24ч
Абрикосы	Разрезать пополам, срезать черешки	30-35ч
Груши	Дольки ~8 мм толщиной	28-32ч
Ананас	Снять кожуру, дольки ~8 мм толщиной	22-25ч
Бананы	Снять кожуру, разрезать вдоль пополам. Разрезать каждую половину на 4 части	22-24ч
Сливы	Разрезать пополам, срезать черешки	30-35ч
Вишня, Черешня	Разрезать пополам, срезать черешки	22-24ч
Ягоды	В зависимости от размера, разрезать пополам, либо не резать вовсе.	12-15ч
Персики	Дольки	35-40ч

Предполагаемые к сушке овощи	Подготовка	Ориентировочное время сушки (часы)
Фасоль	Бланшировать, сушить целиком	17-19ч
Морковь	Дольки ~8 мм толщиной	11-13ч
Спаржа	Очистить, разрезать пополам	17-19ч
Картофель	Очистить, разрезать, дольки ~7 мм толщиной	14-16ч
Огурцы / Кабачки	Неочищенные, дольки ~7 мм толщиной	11-13ч
Помидоры	Очищенные, дольки ~7 мм толщиной, срезать черешки	18-20ч
Перец	Очистить, нарезать дольками ~8 мм толщиной	13-15ч

Сушка овощей
Во избежание потери ценных витаминов и сокращения времени сушки, перед сушкой рекомендуется бланшировать твердые типы овощей до достижения ими средней степени мягкости.

Примечание:
Поскольку различные типы продуктов содержат разное количество влаги, время, необходимое для их сушки существенно отличается. Поэтому, время, приведенное в таблицах – не догма, а лишь приблизительные сведения.

При сушке грибов (белых, и т.п.) очистите их лишь ножом, не мойте их. Если грибы излишне сыры, срежьте ножки сразу под шляпкой. Затем, порежьте грибы на кусочки и, при необходимости, тщательно спрысните лимонным соком обе стороны, чтобы предотвратить обесцвечивание.
Сморчки, чернушки и опята со спороносным слоем можно сушить целиком.

Хранение высушенных продуктов:
Храните сушеные фрукты и овощи в герметичной стеклянной посуде, либо в вакуумных пакетах. Качество продуктов очень зависит от того, насколько тщательно они высушены и охлаждены после сушки перед помещением в посуду. Рекомендуется проверить содержание влаги в хранящихся сушеных продуктах спустя неделю. Для этого разрежьте продукт на кусочки. Если спустя минуту на срезе появятся капли воды, это будет означать недостаточность просушки. Уложите все продукты в сушилку вновь и просушите дополнительно.

Сушка лекарственных трав
Рекомендуется сушить молодые листья и ростки. После высушивания лекарственные растения рекомендуется хранить в бумажных пакетах или в стеклянных банках в прохладном и затененном месте.

Примечание: запах сильно-пахнущих растений может устойчиво сохраниться в пластиковых частях сушилки.

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ!
- Никогда не чистите прибор подключенный к сети.
- Перед очисткой отключите прибор и дайте ему полностью остыть.
- Не мойте электрический блок водой или в посудомоечной машине.
- Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства, растворители, щелочь, металлические предметы, скребки и мочалки.

- После использования вымойте все съемные части холодной или теплой водой с помощью мягкой нейлоновой губкой или щеткой и мылом или мягким моющим средством для посуды, после чего протрите сухим чистым полотенцем.
- Дайте частям прибора полностью высохнуть.
- Корпус электрического блока сперва протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо сухим полотенцем.

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети.
- Очистите, протрите насухо и просушите прибор перед хранением.
- Для защиты от загрязнения и попадания пыли, упакуйте сушилку в подходящий полиэтиленовый пакет или в заводскую упаковку.
- Храните прибор в сухом, прохладном, не запыленном месте вдали от детей и людей с ограниченными физическими и умственными возможностями.

Утилизация

Этот продукт и его производные не следует выбрасывать вместе с какими-либо отходами. Следует, ответственно относится к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы.
Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

Дякуємо Вам за покупку техніки

Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність у використанні даного приладу.

Будь ласка, уважно прочитайте даний посібник з експлуатації та зберігайте його в якості довідкового посібника протягом усього терміну використання приладу.

Сушарка призначена для сушіння овочів, ягід, фруктів, квітів, лікувальних трав, приготування мюслі в побутових (домашніх) умовах.

За умови дотримання правил експлуатації та цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Технічні характеристики

Модель: MR 765
Електроживлення:
Рід струму - змінний;
Номінальна частота 50Гц;
Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;
Номінальна потужність 245Вт;

Клас захисту від ураження електрострумом II;

Виконання захисту корпусу
від проникнення вологи звичайне, відповідає IPX0;

Час безперервної роботи: не більше 40 годин;

Температура повітря в приміщенні: від +1 до +31 º С

Склад приладу

Малюнок 1 (сторінка 2)

Описання:

1 - кришка
2 - сито (лотки для продуктів)
3 - корпус сушарки (електричний блок)
4 - вимикач
5 - регулятор температури

Заходи безпеки

Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

УВАГА!

- Ніколи не занурюйте корпус (електричний блок), мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини.
- Не допускайте потрапляння води і вологи на електричні частини прилад.
- Не торкайтеся приладу мокрими руками.

При недотриманні правил виникає небезпека ураження електрострумом!

- Ніколи не залишайте увімкнений електроприлад без нагляду! Не використовуйте пристрої автоматичного включення, такі як таймер.
- Завжди вимикайте прилад вимикачем і виймайте вилку з розетки, якщо Ви закінчили використовувати прилад, а також перед розбиранням, очищенням і зберіганням.
- Забороняється відключати прилад від мережі висмикуванням мережевої вилки з розетки за кабель.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга живлення зазначена на приладі відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.
- Використання неякісних електричних подовжувачів або перехідників мережевої вилки може стати причиною пошкодження електроприладу і виникнення пожежі.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або вилка, якщо прилад не працює належним чином, якщо прилад пошкоджений або потрапив у воду.Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться в найближчий сервісний центр.
-Не використовуйте будь-які приладдя, що не входять в комплект приладу.

- Цей пристрій не призначено для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними та розумовими можливостями. При використанні приладу поблизу дітей, необхідний постійний контроль дорослих.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом і пакувальними матеріалами.
- Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих і гострих поверхонь.
- Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів і перекручування шнура живлення.
- Не кидайте прилад.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.

УВАГА!

- Не користуйтесь пристроєм в приміщеннях з підвищеною вологістю.
- Не допускається використання пристрою в приміщеннях з вмістом у повітрі легкозаймистих, вибухонебезпечних випарів, або поблизу вибухо-пожежонебезпечних предметів і рідин.
- Не накривайте сушилку під час роботи, нічого не встановлюйте на кришку. Не встановлюйте прилад біля фіранок або під ними.
- Не завантажуйте у сушилку мокрі або занадто соковиті продукти для запобігання попадання води (соку) всередину електричної бази.
- Не допускається безперервна робота сушарки довше 40 годин. Після закінчення цього часу сушилку слід відключити і дати їй охолонути.
- Не рухайте працюючий пристрій.

Не дотримання вищевказаних заходів безпеки може призвести до пошкодження приладу, викликати пожежу або ураження електрострумом!

- Не використовуйте прилад для інших цілей крім тих, для яких він призначений.

Для комерційного використання придбайте техніку промислового виконання.

Дії в екстремальних ситуаціях:

- Якщо прилад упав у воду або на нього вихлюпнулася вода, негайно, вийміть вилку з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.
- У випадку появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вимкніть з розетки, зверніться в найближчий сервісний центр.

Підготовка до використання

Перед початком використання

- Видаліть упаковку і рекламні наклейки. Повністю розмотайте шнур живлення. Огляньте прилад, переконайтеся у відсутності механічних ушкоджень частин приладу, шнура живлення і вилки.

- Перед першим використанням вимийте всі знімні деталі окрім електричного блока в теплій воді з додаванням побутового мийного засобу, ополосніть і ретельно протріть насухо;
- Перед кожним використанням переконайтеся що прилад встановлений на твердій, сухій, рівній стійкій, поверхні. Поверхня повинна бути стійкою до підвищеної температури. Під сушаркою не повинно бути предметів (паперу, тканини, пакувальних матеріалів і т.п) що перешкоджають надходженню повітря в корпус блока через отвори розташованих на дні корпуса.
- Для забезпечення нормальної циркуляції повітря сушилку необхідно встановлювати не ближче 10см у всіх напрямках від стін, меблів, і подібних предметів.
- Не встановлюйте прилад поблизу нагрівальних приладів, джерел тепла, під прямими сонячними променями;
- Перед включенням вилки в розетку переконайтеся що перемикач приладу встановлений
у положення «О»- «вимкнено».

Використання приладу

Заздалегідь підготуйте продукти призначені для сушіння згідно рекомендацій викладених в цьому розділі. Перед завантаженням продуктів обов'язково дайте стекти воді, потім обсушити продукти за допомогою тканини або рушника.

- Рівномірно розмістіть підготовлені фрукти / овочі на лотках пристрою.

Увага!
Не перевантажуйте лотки, фрукти або овочі, передбачувані до сушки, повинні вільно розміщуватися на лотках (не більше ¾ завантаження поверхні лотка, і не вище 10мм до верхнього краю лотка). Між продуктами має зберігатися відстань для циркуляції повітря.

Встановіть лотки, із завантаженими в них фруктами / овочами на корпус. Лотки повинні щільно стати один на одного.
Рекомендується використовувати всі лотки з комплекту, навіть якщо деякі

залишаться не завантаженими.
Встановіть кришку на пристрій. Отвори в кришці повинні бути відкриті, не перешкоджаючи виходу вологи.

Увага! Під час сушіння кришка обов'язково повинна бути встановлена на верхній лоток.

-Виконайте підготовчі операції викладені вище;

-Підключіть пристрій до мережі електроживлення. Увімкніть сушилку, перевівши перемикач в положення 1 «включено», запалиться підсвітка перемикача.

-Встановіть ручку терморегулятору на температуру рекомендовану для сушки продуктів які передбачається сушити.

Лікарські трави 35-40 º С
Зелень 40 º С
Хліб 40-50 º С
Овочі 50-55 º С
Фрукти 55-60 º С

- Процес сушіння почнеться.

УВАГА! Під час першого включення приладу може з'явитися специфічний запах або незначна кількість диму, викликані попаданням пилу або заводських матеріалів консервації на нагрівальні елементи. Це нормальне явище, через декілька хвилин експлуатації приладу вони повинні зникнути.

- Продукти розміщені на нижніх лотках сушаться швидше ніж на верхніх. Для забезпечення рівномірного висихання продуктів, можна в процесі сушіння переставляти лотки з низу на верх.

- Після закінчення процесу встановіть терморегулятор на мінімальне положення, переведіть перемикач в положення «О»- «вимкнено», вийміть вилку з розетки. Дайте продуктам охолонути. Після охолодження помістіть продукти в ємності для зберігання.

Примітка:
Для того, щоб фрукти і овочі зберігали свій природний колір і не знебарвлювались в процесі сушіння, збризніть їх лимонним соком.

Сушка фруктів:
Ретельно вимийте фрукти, видаліть з них кісточки, живці, насіння і серцевину.
Наріжте фрукти.

Передбачувані до сушки фрукти	Підготовка	Орієнтований час сушки (години)
Яблука	Дольки або пластини ~8 мм завтовшки	22-24г
Абрикоси	Розрізати навпіл, зрізати черешки	30-35г
Груші	Дольки ~8 мм завтовшки	28-32г
Ананас	Зняти кожуру ~8 мм завтовшки	22-25г
Банани	Зняти кожуру, розрізати уздовж навпіл. Розрізати кожну половину на 4 частини	22-24г
Сливи	Розрізати навпіл, зрізати черешки	30-35г
Вишня, Черешня	Розрізати навпіл, зрізати черешки	22-24г
Ягоди	Залежно від розміру , розрізати навпіл , або не різати зовсім .	12-15г
Персики	Дольки	35-40г

Передбачувані до сушки овочі	Підготовка	Орієнтований час сушки (години)
Квасоля	Бланширувати, сушити цілком	17-19г
Морква	Дольки ~8 мм завтовшки	11-13 г
Спаржа	Очистити, розрізати навпіл	17-19 г
Картопля	Очистити, розрізати, дольки ~7 мм завтовшки	14-16 г
Огірки / Кабачки	Неочищені, дольки ~7 мм завтовшки	11-13 г
Помідори	Очищені, дольки ~7 мм завтовшки, зрізати черешки	18-20 г
Перець	Очистити, нарізати дольками ~8 мм завтовшки	13-15 г

Сушка овочів
Щоб уникнути втрати цінних вітамінів і скорочення часу сушіння, перед сушінням рекомендується бланшувати тверді типи овочів до досягнення ними середнього ступеня м'якості.

Примітка:
Оскільки різні типи продуктів містять різну кількість вологи, час, необхідний для їх сушки істотно відрізняється. Тому, час, приведений в таблицях - не догма, а лише приблизні відомості.

При сушці грибів (білих, тощо) очистіть їх лише ножем, не мийте їх. Якщо гриби надмірно сирі, зріжте ніжки відразу під капелюшком. Потім, поріжте гриби на шматочки і, при необхідності, ретельно сприсніть лимонним соком обидві сторони, щоб запобігти знебарвлення.
Сморчки, чорнушки і опеньки зі спороносним шаром можна сушити цілком.

Зберігання висушених продуктів:
Зберігайте сушені фрукти і овочі в герметичній скляній посуді, або у вакуумних пакетах. Якість продуктів дуже залежить від того, наскільки ретельно вони висушені і охолоджені після сушіння перед розміщенням в посуд.
Рекомендуємо перевірити вміст вологи в зберігаємих сушених продуктах через тиждень. Для цього розріжте продукт на шматочки. Якщо через хвилину на зрізі з'являться краплі води, це означатиме недостатність просушування. Покладіть всі продукти в сушарку знову і просушіть додатково.

Сушка лікарських трав
Рекомендується сушити молоде листя і паростки. Після висушування лікарські рослини рекомендується зберігати в паперових пакетах або в скляних банках в прохолодному і затіненому місці.
Примітка: запах сильнопахнущих рослин може стійко зберегтися в пластикових частинах сушарки.

Чищення та догляд

УВАГА!
- Ніколи не чистіть прилад підключений до мережі.
- Перед чищенням вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Ніколи не занурюйте електричний блок, мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини. Не мийте електричний блок водою або в посудомийній машині.

- Не використовуйте абразивні та сильно діючі чистячі засоби, розчинники, луг, металеві предмети, скребки і мочалки.

- Після використання вимийте всі знімні частини холодною чи теплою водою за допомогою м'якої нейлонової губки або щіткою і милом або м'яким миючим засобом для посуду, після чого протріть сухим чистим рушником.
- Дайте частинам приладу повністю висохнути.
- Корпус електричного блоку спершу протріть м'якою вологою тканиною, потім витріть насухо сухим чистим рушником.

Зберігання

- Перед зберіганням відключіть прилад від мережі.
- Очистіть, протріть насухо і просушіть прилад перед зберіганням.
- Для захисту від забруднення та попадання пилу, упакуйте сушилку у відповідний поліетиленовий пакет або в заводську упаковку.
- Зберігайте прилад в сухому, прохолодному, не запиленому місці далеко від дітей і людей з обмеженими фізичними та розумовими можливостями.

Утилізація

Цей продукт та його частини не слід викидати разом з якими-небудь відходами. Слід, відповідально ставитись до їх переробки і збереженню, щоб підтримувати повторне використання матеріальних ресурсів. Якщо Ви вирішили викинути пристрій, будь ласка, використовуйте спеціальні поворотні і зберігаючі системи.
Характеристики комплектація і зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

www.feel-maestro.eu



Made in P.R.C. for Maestro

Аполло Корпорейшн Лимитед: Офис 803, 8/Ф., Подиум Плаза, 5 Ханои Роад, ТСТ., Клн., Гонконг
Apollo Corporation Limited: Room 803, 8/F., Podium Plaza, 5 Hanoi Road, TST., Kln., Hong Kong
Аполло Корпорейшн Лімітед: Офіс 803, 8 / Ф., Подіум Плаза, 5 Ханоі Роад, ТСт., Клн., Гонконг

ДСТУ EN 60335-2-9:2014